

Joghurtbereiter

Art.-Nr. 6145608

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Produkts entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen sicher auf.



Funktionen

1. Reifezeit zwischen 1 und 15 Stunden frei einstellbar – für größtmögliche Flexibilität und Ansprüche.
2. Großes LCD-Display zur komfortablen Kontrolle der noch verbleibenden Betriebszeit.
3. Timer-Funktion zum Einstellen der exakten Reifezeit.

Technische Daten

1. Betriebsspannung: 230 V ~ 50 Hz
2. Nennleistung: 15 W
3. Umgebungstemperatur: 5 – 40 °C
4. Umgebungsluftfeuchtigkeit: ≤ 80%

Tastenfunktionen

2 Tasten: • Zeit (Timer) • Start/Stopp

Bedienung

1. Einschalten

Schließen Sie das Gerät am Netz an. Im Display wird zunächst  angezeigt. Nach einer Sekunde schaltet sich das Gerät in den  Stand-by-Modus .

2. Einstellungen und Heizung

a) Timer für das Erhitzen einstellen

Drücken Sie die Timer-Taste, um den Timer auf 1 Stunde einzustellen. Jedes Drücken erhöht die Timer-Zeit um 1 Stunde. Sie können die Taste auch gedrückt halten, um die Stunden im Schnelldurchlauf zu erhöhen. Sie können den Timer zwischen 0 und 15 Stunden einstellen.

b) Erhitzen


Wenn Sie den Timer eingestellt haben, drücken Sie die Start/Stopp-Taste. Das Gerät startet die Hitzezufuhr und im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

Hier ein Beispiel:


Der Timer ist auf 5 Stunden eingestellt. Das Display zeigt  und das Symbol »Hr« blinkt. Wenn die verbleibende Zeit weniger als 1 Stunde beträgt, wird im Display  angezeigt und das Symbol »Min« blinkt.

3. Heizung ausschalten

a) Heizung automatisch ausschalten

Wenn die Timer-Zeit abgelaufen ist, wird die Heizung automatisch ausgeschaltet und das Gerät befindet sich wieder im Stand-by-Modus. Im Display wird dann  angezeigt.

b) Heizung manuell ausschalten:

Sie können während des Heizvorgangs jederzeit die Start/Stopp-Taste drücken, um das Gerät sofort in den Stand-by-Modus zu schalten. Im Display wird dann  angezeigt.

Zutaten zur Joghurtherstellung

- Joghurt wird zumeist hergestellt aus pasteurisierter, homogenisierter Milch mit 1,5 % bzw. 3,5 % Fettgehalt. Milchsäurebakterien verwandeln die Milch zu Joghurt, dabei verarbeiten die Bakterien den in der Milch vorhandenen Milchzucker zu Milchsäure. Die daraus gewonnene Energie wird zur Vermehrung der Milchsäurebakterien genutzt.

- Die optimale Temperatur für den Reifeprozess beträgt ca. 38 – 45 °C. Die Reifezeit kann variieren, je nach Verwendung der Zutaten und der gewünschten Konsistenz des Joghurts.
- Die Festigkeit des Joghurts ist auch abhängig vom Fettgehalt der verwendeten Milch. So wird aus Milch mit 3,5 % Fettgehalt ein festerer Joghurt, während sich aus Milch mit 1,5 % Fettgehalt ein weicherer Joghurt bildet.
- Es gibt links- und rechtsdrehenden Joghurt. Dieser unterscheidet sich nur hinsichtlich der enthaltenen Milchsäure. Je nach Typ besitzt die Milchsäure eine spiegelverkehrte Anordnung der Molekülgruppen. Erwachsene können sowohl links- als auch rechtsdrehenden Joghurt gut verdauen. Aber Säuglinge sollten nicht mit linksdrehendem Joghurt ernährt werden.
- Als Startkultur kann frischer Naturjoghurt ohne Zusatzstoffe aus dem Handel oder Joghurtferment aus dem Drogeriemarkt verwendet werden.

Milch vorbereiten

a) Frischmilch:

Bei der Verwendung von Frischmilch muss diese vor der Zubereitung bis auf ca. 85 °C erhitzt werden, um Keime und Bakterien abzutöten. Anschließend muss die Milch auf unter 38 – 40 °C abgekühlt werden.

b) Homogenisierte Milch (H-Milch):

Bei der Verwendung von H-Milch ist keine Vorbehandlung erforderlich, da diese bereits hocherhitzt ist. (Eine Behandlung wie bei Frischmilch ist jedoch möglich).

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die fertig vorbereitete Milch auf eine Temperatur unter 38 – 40 °C abgekühlt ist.

Joghurt ansetzen

Sie können unterschiedliche Startkulturen einsetzen:

a) Naturjoghurt:

Bei der Verwendung von frischem Naturjoghurt aus dem Handel achten Sie darauf, dass Sie Joghurt ohne Konservierungs- und Aromastoffe benutzen. Bitte verwenden Sie keinen wärmebehandelten Joghurt. Der Joghurt sollte den gleichen Fettgehalt haben wie die verwendete Milch.

b) Joghurtferment:

Bei der Benutzung von Ferment aus dem Drogeriemarkt nutzen Sie dies bitte nur im frischen Zustand und gemäß der mitgelieferten Anweisungen des Ferments.

Joghurt zubereiten

- Füllen Sie die Milch in ein ausreichend großes Gefäß.
- Geben Sie die gewünschte Startkultur (siehe oben) im Verhältnis 10:1 zu (10 Teile Milch und ein Teil Startkultur) zur Milch. Rühren Sie die Startkultur sorgfältig in die Milch ein, bis sie sich gleichmäßig verteilt hat. Die Startkultur sollte etwa die gleiche Temperatur haben wie die verwendete Milch.
- Die Mischung dann vorsichtig in die Portionsgläser einfüllen. Achten Sie darauf, die Gläser nicht zu überfüllen.

- Schrauben Sie die Deckel auf die Gläser und stellen Sie alle Portionsgläser in den Joghurtbereiter.
- Schließen Sie den Joghurtbereiter am Netz an.
- Stellen Sie den Timer auf eine Reifezeit von 6 – 8 Stunden ein.
- Die Reifezeit beeinflusst die Festigkeit und den Geschmack des Joghurts. Mehr Zeit bedeutet mehr Festigkeit und intensiveren Geschmack. Probieren Sie selbst, wie Ihnen der Joghurt am besten schmeckt.
- Starten Sie den Reifeprozess durch Drücken der Start/Stopp-Taste.
- Der Timer zählt die Zeit rückwärts bis auf 0. Zur besseren Orientierung wird die letzte Stunde im Minuten-Takt angezeigt. Nach Erreichen der voreingestellten Reifezeit schaltet das Gerät automatisch aus.
- Der Reifeprozess kann jederzeit auch durch erneutes Drücken der Start/Stopp-Taste unterbrochen werden.
- Nach Beendigung des Reifeprozesses immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass das Gerät während der Reifezeit nicht bewegt wird, um den Fermentierungsprozess nicht zu stören oder zu unterbrechen.

Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Stellen Sie den Joghurtbereiter auf eine glatte, ebene und rutschfeste Unterlage. Achten Sie darauf, dass sich keine Hitzequellen in der Nähe des Geräts befinden.
3. Zum Schutz vor Elektroschock tauchen Sie niemals Netzkabel, Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät warten, reinigen oder wenn Sie es nicht mehr benutzen. Ziehen Sie ausschließlich den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen (nicht am Netzkabel ziehen).
5. Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (auch Kindern) benutzt zu werden, die über eingeschränkte physische, geistige oder sensorische Fähigkeiten verfügen, oder denen es an Erfahrung und Fachwissen mangelt, außer Sie werden von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder betreffend dieses Gerätes gründlich eingewiesen.
6. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Anwendungen geeignet, wie zum Beispiel:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Gutshäuser;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Gästehäusern;
 - Frühstückspensionen und Hotels Garni.

8. Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn Netzstecker oder Netzkabel beschädigt sein sollten, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenn es fallen gelassen oder beschädigt wurde oder wenn es in Wasser fallen gelassen wurde. Bringen Sie das Gerät in eine qualifizierte Fachwerkstatt zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung.

Reinigung und Pflege

Zum Reinigen wischen Sie das Gerät lediglich mit einem feuchten Tuch ab. Die Joghurtgläser können Sie in warmem Spülwasser reinigen.

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Haushaltsabfall geben, sondern an einem Recycling-Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte abgeben. Das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.



Kundenservice:

Weltbild

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str. 1, 86159 Augsburg

Deutschland **Telefon:** 0180/6 35 43 60 **E-Mail:** info@weltbild.de
(Mo. – Fr. 8:00 – 18:00 Uhr; 20 Cent/Anruf dt. Festnetz; max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

Schweiz **Telefon:** 0848/810 810 **E-Mail:** kundendienst@weltbild.ch
(Mo. – Fr. 8:00 – 18:00 Uhr)

Österreich **Telefon:** 0662/939 0 939 **E-Mail:** kundenservice@weltbild.at
(Mo. – Fr. 8:00 – 18:00 Uhr)